



Vakuumierer PC-VK 1134

- Vollautomatischer, leistungsstarker Vakuumierer mit Edelstahlgehäuse
- Ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- Platzsparende, sichere Aufbewahrung ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel bleiben vakuumiert bis zu 8x länger frisch. Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Vakuum schützt vor Gefrierbrand beim Tiefkühlen
- Perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel – Vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen (Sous Vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung
- Extra breite, strapazierfähige Schweißnaht für sichere Lagerung
- Elektronisches Sensor Touch-Bedienfeld
- Elektronische Vakuumregulierung (4 Stufen) auch für empfindliche Lebensmittel geeignet
- Saugleistung: 24 Liter / Min.
- Ca. 90% Vakuum, -0,8 Bar
- Verwendbar mit handelsüblichen strukturierten Folienrollen und strukturierten Folienbeuteln (max. 30 cm breit, Länge nach Bedarf)
- Inkl. 10 Profi-Frischhaltebeutel mit diagonaler Rippenstruktur für optimale Vakuumierergebnisse (5 Stk. à 22 cm x 30 cm / 5 Stk. à 28 cm x 40 cm + 1x Folienrolle 20 x 200 cm, auch als Zubehör erhältlich)
- Platzsparendes Foliendepot mit integriertem Schneidmesser für passgenaues Zuschneiden der Folie
- Koch- und mikrowellengeeignet
- 8 Kontrollleuchten
- Auffangrinne für Restfeuchtigkeit

- Kabelaufwicklung
- Sicherer Stand
- 220–240 V, 50/60 Hz, 120 W

Vakuumieren:

- Haltbarkeit und Frische ohne Konservierungsmittel
- Platzsparende Lagerung
- Kein Gefrierbrand
- Intensiveres Aroma
- Vakuum-Garen

Sous Vide

Trend aus der Sterneküche – Garen im Vakuum
Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmackintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.



Auffangrinne für Restfeuchtigkeit



Elektronisches Sensor Touch-Bedienfeld



Platzsparendes Foliendepot mit integriertem Schneidmesser

Farbe: Edelstahl
 Artikel-Nr.: 501 134
 Artikel EAN-Code: 4 006 160 011 340
 Exportkarton EAN-Code: 4 006 160 223 705
 VE: 2 Stück
 Palette: 20"/40"/HQ Container: 1400 / 2900 / 3276

Abmessungen (ca. B x H x T) und Gewicht
 Gerät: 430 x 100 x 210 mm; 2,4 kg
 Verkaufskarton: 460 x 255 x 140 mm; 3,2 kg

Lieferbar ab:

Proficook
 Industriering Ost 40
 47906 Kempen/Germany
 Fon +49 (0) 21 52 / 2006-0
 Fax +49 (0) 21 52 / 2006-1999
 servicecenter@proficook.de
 www.proficook.de